Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA $\frac{\text{28 Marca}}{\text{9 Kwietnia}}$ № 28 ROK 1854.

O wyrabianiu papiéru z drzewa.

Nie same tylko *gałgany*, czyli szmaty płócienne ze *lnu*, zdatne są na papier. Można go wyrabiać także i z innych materyałów, chociaż ten już będzie w gatunku podlejszym.

Długi czas *bawełna* nie mogła być na papiér użytą. Przymięszywana do gałganów płóciennych, psuła massę papierową i wyrób z niéj nie zdatnym czyniła. Dziś ta wada już jest usuniętą, i bawełna da się mieszać z massą lnianą tak, że jéj w papierze rozpoznać nie można. Trzeba być znawcą fabrykantem, żeby módz dostrzedz jaką różnicę w gatunku.

Na dobrą massę papiérową wymagany jest materyał, mający w pewnym stopniu gumowatą ciągłość, kleistość, miękkość i elastyczność. Im mniéj tych własności posiada tym gorszy jest z niego wyrób.

Najdelikatniejszy i najmocniejszy papiér jest z *jedwabiu* lecz ten jako zbyt drogi, używa się tylko na papierowe pieniądze, do większych kwot w banknotach. Po nim, najlepszy i najpowszechniejszy jest papier ze *lnu*, w starych wytartych gałganach mający massę zmiękczoną, do wygładzenia powierzchni sposobną; z płótna bowiem nowego wprawdzie będzie mocniejszy, ale za to szorstki, do pisania chropowaty. Zbytnie bielenie massy wapnem, za wiele ją przetrawia i papier słabszym czyni, przez co traci na giętkości i mocy. Z szmat *chłopskiéj* bielizny, jako to: koszul i spodni, wyrabia się papier gatunku takiego jak jest u nas *stęplowy*, cieńsze idą na papiér lepszy, a z *worów* robi się *bibuła*.

Papiér z *konopi*, mniéj jest delikatny i mniéj gładki od wyrabianego ze lnu, ale za to nierównie od tego mocniejszy, tak dalece, że wybornie może pargamin zastąpić, a nawet go trwałością przewyższyć. Trochę jest za tłusty, ale mimo to, dobrze się na nim pisze i drukuje. Próbowano robić go w fabryce *Jeziorny*, i ta pierwsza próba udała się pomyślnie. Otrzymany wyrób zbliża się do doskonałości, a można go jeszcze ulepszać. Warto azeby taki gatunek papieru, z różnéj massy, znajdował się w handlu. Zda się on na księgi wieczyste, listy zastawne, ważne dokumenta, na koperty i obwijania pakietów pocztą przesyłanych, na okładki do książek, oraz do wielu innych użytków. Nic nie szkodzi że drożéj kosztuje. Dobroć jego i szczególna własność wynagrodzi cenę, wyższą od zwyczajnego wątłego papieru.

Po tych gatunkach, próbowano robić papier ze *słomy*; lecz ten dla zbytniéj kruchości i wydawania podłéj massy, dał się wyrabiać tylko na papier pakowy, to jest: brudny, ordynaryjny i gruby.

Nareszcie zjawił się wyrób nowy papieru z *drzewa*, którego pierwszą próbę u nas zrobiła fabryka w *Soczewce*. Z opisu umieszczonego w *Korrespondencie* N. 15 i 16 r. b. oraz wzmianki w numerze 21, udzielona wiadomość o użyciu w niéj teraz na ten cel *igieł sosnowych*, małą czyni nadzieję otrzymania dobrego papiéru z tego materyału żywicznego, którego dobielenie jest trudne i kosztowne.

Odejmowanie farbnika i żywicy z takiego materyału podrzędnéj wartości, wymagające wiele zachodu, nie opłaci się nigdy i nie warte jest dalszych doświadczeń. Lepsze jest do tego drzewo z naturalną białością, nie żywiczne, z rodzajów *liściastych*, mianowicie: *osikowe*, *lipowe kasztanowe topolowe*, *wierzbowe*, *wiązowe*, *czeremchowe* i *brzozowe*, jako posiadające przymioty miękkości, łykowatości, elastyczności i białości, z których nawet kora łubiasta, szczególniéj z lipy, wiązu, topoli i wierzby, do tego użytku jest zdatną. Próba z drzewa osikowego za granicą robiona dowodzi, że papiér tak z tego, jako i innych podobnych jemu rodzajów drzew liściastych, uda się niezawodnie. Z iglastych, jedno tylko drzewo *jodłowe*, jako białe, miękkie, elastyczne i mało żywiczne, może zdałoby się do tego wyrobu.

Jakkolwiek gałgany lniane są u nas dosyć tanie, bo funt oczyszczonych w fabryce najdrożéj 2 kopiejek srebrem czyli 4 grosze kosztuje, drzewo jednak jest nierównie tańsze, gdyż za $\frac{1}{2}$ kopiejki czyli grosz jeden, można dostać go najmniéj 4 funty. Stosunek więc tych cen, jest jak 1 do 16.

Funt gałganów przerobionych na papier, naprzykład *kancellaryjny*, którego ryza ważąca funtów 12 ma cenę 2 rub. sr. czyli złp. 13 gr. 10, nabywa w tym wyrobie wartości kop. sr. $16\frac{2}{3}$, czyli złp. 1 gr. $3\frac{1}{3}$, to jest 8 razy większéj, a w lepszych gatunkach, stosunkowo więcéj do 16 razy i wyżéj. Funt zatém drzewa kosztujący $\frac{1}{8}$ kopiejki czyli $\frac{1}{4}$ grosza, gdyby się udało zrobić z niego papier tylko *konceptowy*, na cenę ryzy rub. sr. 1 kop. 20 czyli złp. 8, ważącéj funtów 10, w przekształceniu tém nabrałby wartości kop. sr. 12 czyli gr. 24, to jest 96 razy więcéj.

Taka to jest potęga przemysłu, tak tworzy się i rośnie bogactwo do wielkości nieznanéj, zaledwie zrozumianéj przez wtajemniczonych w obroty przedsiębierstw różnego rodzaju.

Przyznać trzeba, że p. Epstein, właściciel fabryki pojął ważność przemysłu, kiedy upatrzywszy miejsce dogodne z obfitości wody i wysokości jéj spadku (gdzie szło tylko o zyskanie jak największéj siły poruszającéj), nie wahał się łożyć znacznych kosztów na rozszerzenie papierni w Soczewce i wzorowe jéj urządzenie na wielką stopę. Znajdując w rozwinięciu tego zakładu niewątpliwe korzyści, śmiało przyswaja krajowi najnowsze wynalazki i zaprowadza wszelkie możliwe ulepszenia.

Nie dla próżnéj ciekawości ani téż zabawy robią w Soczewce próby papiéru z drzewa. Przemysłowiec głębiéj w rzecz wpatrujący się, na rzut oka dostrzeże tu ważniejszy rachunek, niż się na pozór zdawać może. Dalsze doświadczenia doprowadzą niezawodnie przedsiębiercę do pożytecznego odkrycia w téj gałęzi przemysłu, i niezadługo pewnie miéć będziemy papier z drzewa, przynajmniéj pośledniejszego gatunku, równie dobry jak z gałganów lnianych, na który zda się także puch z pączków kwiatowych w znacznéj ilości spadający na ziemię z topoli, wierzby, ostu i trawy dzikiéj na łąkach błotnistych, oraz dalsze tym podobne materyały, jak naprzykład: *paździerze* z lnu i konopi, łodygi z wielkiéj *pokrzywy* i t. d. lepsze od słomy.

Drzewo da się rozdrabiać najlepiéj *wiórami*, za pomocą hebla cienko wystruganemi, do czego łatwo jest urządzić heblarnię mechaniczną. Wióry stolarskie z pod szlichthubla wychodzące jak wstęgi, są nader miękkie i elastyczne. Takie z drzewa lipowego wyrobione i na

wypchanie siennika wzięte, okazały się w tém użyciu lepszemi od siana i słomy. Bez pokruszenia się trwają lat dwa, i posłanie dają zdrowsze, do przewietrzenia łatwe, a za poruszeniem w sienniku odzyskują ela sty zność, nie tak jak słoma i siano, które zeschłe i zbite, prędko kruszą się i w proch rozsypują.

To doświadczenie przekonywa, że drzewo z rodzajów wyżéj wskazanych ma przymioty nie pospolite do użytku w papiernictwie, tylko z niém dalsze próby robić wypada. Bielenia tu nie potrzeba, przy ta kiéj białości naturalnéj surowego materyału; wapno zaś niszczy kléj roślinny i zwierzęcy, tyle do utrzymania giętkości i mocy papieru potrzeby. Rozrobienie drzewa na massę przyjdzie z łatwością, czyszczenia jéj nie potrzeba; idzie tylko o utrafienie stosunku w domieszaniu innego materyału i klejeniu, jeśliby massa drzewa sama przez się za kruchą była.

Kiedy na deskach drewnianych twardych pisać i malować można, tym pewniéj to się uda na papierze z drzewa fabrycznie do miękkości doprowadzonym, i wyrób ten niezawodnie dobry będzie, a co za pożytki przyniesie, przy tak rozszerzającém się używaniu papieru, tego obliczyć nie podobna. *B. Alexandrowicz.*

O wyrabianiu wódki z buraków.

Dokładne badanie przyczyn w każdéj gałęzi przemysłu, zawsze towarzyszyć musi i powinno chcącemu oną udoskonalić. To prawidło w zawodzie przezemnie obranym przyjąłem za zasadę, a idąc za niém ośmielam się pod zdanie światłych, praktycznych gospodarzy i techników oddać postrzeżenia moje, jakie w przedmiocie wyrabiania okowity z buraków z doświadczenia zaczerpnąłem.

Pobudkę zaś główną znajduję w téj okoliczności, że, ogłaszane w Korespondencie Handlowym Przemysłowym i Rolniczym N° 3 i 17 z roku bieżącego, sposoby fabrykacyi okowity z buraków, są odmiennego postępowania z moim, i że rezultata także otrzymałem odmienne.

Jezeli podany przezemnie sposób wyrabiania okowity z buraków zyska u światłych gospodarzy i techników poparcie, cieszyć się będę, iż dla dobra ogółu z pracy méj i doświadczeń długoletnich spłynęła korzyść; jeżeli zaś znajdzie kto niedokładności, proszę o przebaczenie, tém słuszniéj mi należne, że nie występuję z zarozumieniem, lecz z dobremi chęciami, a z wdzięcznością przyjmę naukę

W latach już kilku po sobie następujących ziemniaki się nie udają: w gospodarstwie zatém wypada obmyśléć inny ziemiopłod, któryby z równym pożytkiem jak tamte do fabrykacyj okowity mógł być użyty.

Tym ziemiopłodem, najkorzystniejsze zastosowanie mającym, zdaje się być burak biały, cukrowy, bo rozpoczęte próby wyrabiania okowity z buraków, większe już dziś przedstawiają pozytki, jak ziemniaki kiedy pierwotnie do podobnegoż celu je używać zaczęto; prawda, że udokładnione dziś apparata gorzelniane podniosły procentowość wydobywania alkoholu ze wszystkich dotąd używanych produktów; nie należy nam też wątpić iż gdy z buraków okowita będzie pędzona, również znajdą się ludzie myślący, i zapobiegną nowemi urządzeniami teraz znanym niedogodnościom.

Jestem gorzelnianym i za granicą i tu w kraju bez przerwy w dobrach jednego pana lat 30. (dziś w Rytwianach.)

W przedmiocie więc gorzelnictwa tyloletnie doświadczenie doprowadziło mnie do różnych przez innych nieużywanych sposobów postępowania. Otóż i co do buraków, gdy z nich wyrabiałem w r. b okowitę, proces fabrykacyjny rozpoczynałem nie w sposób jak był opisany, lecz od maceracyi buraków surowych, co nazywam wysładzaniem.

I maceracyą to, według mego zdania, trzeba wydobywać substancyę cukrową, aby, o ile próby przezemnie robione przedstawiają nateraz, najkorzystniéj dalsze działanie wypadło.

Czynność zaś ta wykonywa się następującym sposobem. Należy mieć urządzone dwie kadzie stosownéj obiętości do używać się mającego dziennego zacieru, które nazwijmy maceratorami N° I i II. Kadzie te powinny być umieszczone z dogodnością spuszczania w nich będącego płynu na chłodnik, i połączone z kotłem parowym rurą; nadto za pomocą przystosowania do maneżu urządzić należy szatkownicę nad temiż kadziami, wreszcie rezerwową kadź z wodą gorącą, rakietnikiem nazwaną, zkomunikowaną także z kotłem parowym; a gdy takie jest urządzenie, buraki obczyszczone z koron, dobrych i końców grubszych korzonków, wypłukane w zimnéj wodzie, bierze się na szatkownice i jak najcieniéj przynajmniéj na jednę liniją grubości, bez względu na poprzek, podłuż lub ukos szatkuje; (tak drobno otrzymane cząstki buraka nazwijmy, szasty).

Szasty otrzymane z połowy buraków na zacier dzienny użyć się mianych, stosownie do ich przybywania, wrzuca się w gorącą wodę, w maceratorze N° I przygotowaną i mięsza czterema wiosełkami zwolna ale ustawicznie, a gdy woda jest rozgrzaną do stopni 70° R. i cała połowa buraków tam się znajduje, należy rurę doprowadzającą parę przykręcić i rozpocząć wrzucanie szastów do maceratora N° II, gdzie również do tego stopnia woda powinna być ogrzaną. Témczasem szasty w maceratorze N° I pozostawione od ostatniego dosypania przez minut 15, wydzielą z siebie pierwiastek cukrowy i gdy zrównoważą się z wodą w słodyczy, wypuszcza się płyn na chłodnik, a świeżą na 50° R. rozgrzaną wodą, z raki tnika otrzymaną, zalewają się one na nowo na czas także minut 15 i wiosełkami mieszają.

Jeżeli po spuszczeniu na chłodnik płynu znowu otrzymanego, okaże się jeszcze że szasty mają w sobie słodycz, zalewa się je raz trzeci i ostatni, wodą na 40° R. używając wszakże jéj tylko połowę. Ta samo postępowanie i w jednym czasie naprzemian ma miejsce w maceratorze N° II; zaś doświadczenie przekonało, iż więcéj razy zalewać wodą szastów nie potrzeba.

Tym sposobem z wyciągniętéj substancyi cukrowéj i wszystkich części rozpuszczonych buraków otrzymujemy płyn (który nazwijmy Macerat) a ten spuszczony na chłodnik, kiedy w obudwu maceratorach wszelka już czynność ustanie, miesza się zwolna wiosłami, dopóki nie otrzyma właściwego stopnia, odpowiedniego spuszczaniu zacierów do kadzi fermentacyjnych; szasty pozostałe wybierają się szuflami dziurkowanemi, aby reszty płynu odciekły, i te posłużą za wyborną paszę bydłu.

Nadmienić należy, że woda użyć się mająca do sześciu zalewów w maceratorach, nie może być nigdy większéj ilości jak takiéj ile do kadzi roboczéj się zmieści, nawet lepiéj jest iżby o $1/6$ część użyć mniéj, bo ta $1/6$ może być dolaną na chłodnik, ale dopiéro wtenczas i w odpowiedniej temperaturze, gdy macerat już jest ostudzony.

Różne ostrożności i drobnostkowe działanie ludzi, użytych do pomocy przy macerowaniu buraków, nieopisują się, bo te sama czynność wywoła, a gdy ludzie do niéj nawykną, środki ułatwienia, jakie czas, okoliczności, i miejsce wskazywać będą, nastręczą się nietylko dyrygującemu, lecz i wykonywającym.

Procesu maceracyjnego uzywano tego roku na gorzelni w Karsach, w Powiecie Stopnickim, pod szczególnym nadzorem moim będącéj, a lubo przyrządzeń o jakich wspomniałem, nie było, bo na sieczkarni szatkowanie buraków i to ręczną siłą ludzi odbywało się, macerowanie nie w dwóch jak należy, lecz w jednéj kadzi zaciernéj miało miejsce, zkąd wynikała przewłoka w robocie przy rozdzielaniu całéj ilości buraków na dwa razy do macerowania używanych, jednakże wydatki w okowicie były większe jak w ogłoszonych sprawozdaniach, bo z przeciecięcia, po odtrąceniu dodawanego słodu i zboża, osiągnięto $1\frac{1}{4}$ wiadra z czetwiertni (po 9 kwart z korca) próby 78 na 100.

Nie mylnie zaś twierdzić odważam się, iż przy urządzeniu odpowiedniém, półtora wiadra z czetwiertni (11 kwart z korca buraków wagi funt. 250 mającego) otrzymane być mogą z pewnością, gdyż ze świeżych, zdrowych buraków były nawet te wypadki z początku parę razy, przy niedogodnościach i w roku bieżącym.

Wyrobiona okowita jest czysta, smak wprawdzie wyłączny mająca, bo z zapachu buraków nie oczyszczona, jednak przedestylowana z anyżem, równa się zbożowéj, cokolwiek tylko zapachu owocowego zatrzymuje, wszakże do używania jéj ludzie łatwo przyzwyczajają się.

Niewiem czyli sposób wyrabiania fermentu bez użycia drożdży piwnych ma miejsce w innych gorzelniach; lecz ja winienem nadmienić że drożdże, czyli ferment używany w gorzelniach do zacieru, formuję

bez pomocy drożdży piwnych, i zupełnie te są mi przez cały czas biegu gorzelni niepotrzebne, a na takim fermencie prowadzą kampaniją, otrzymuję ze wszystkich produktów lepsze wydatki jak na fermencie, do którego są użyte drożdże piwne; ferment ten nawet użyć się da do pieczenia chleba, nie jest bynajmniéj zdrowiu szkodliwym, bo o tém mam przekonanie z 9 letniego używania go u siebie i u znajomych którym go udzielam. Że drożdże piwne, mimo swéj wielkiéj pomocy, mogą także i wpływać na stratę, różne okoliczności przytoczyćby się dały; ja głównie z téj znalezionéj starałem się nie usunąć, że one są środkiem wzbudzającym łatwe kiszenie octowe, jak gorzelnianym wiadomo najszkodliwsze, a w zacierze z buraków lub melassy tém śpieszniéj go wyrodzą, iż tam pierwiastkiem przeważającym jest cukier; trzeba więc gorzelniom tym, które mają w myśli przerabiać buraki lub melassy na okowitę z korzyścią, tę niedogodność z używania drożdży piwnych do fermentu koniecznie usunąć.— Pisałem w Rytwianach, dnia 27 Marca 1854 roku.

Kajetan Chmielowski.

Niektóre ogólne prawidła oznaczenia ilości nawozu, otrzymywanego przy chodowli bydła rogatego i sposoby jego przygotowania.

(Dalszy ciąg.)

Dobry gospodarz rzuca zwykle na podściełkę rano, płat wrzosowéj ziemi, na wieczór słomę, przez co powiększa się massa nawozu. Niekiedy używają na podściełkę sam wrzos, nie zmieszany z ziemią. Taki nawóz stosowniejszy jest dla gruntu tęgiego, dla tego że sprzyja jego spulchnieniu.

Ponieważ słoma, przy zwyczajném użyciu jéj na podściełkę, nie jest w stanie utrzymać w zupełności nawozu płynnego, którego połowa ulatnia się i psuje, to dla uniknienia tego zaczęto używać na podściełkę ziemię i piasek. Rozumie się, że w takim przypadku obora powinna być tak zbudowana, aby nawóz mógł przynajmniéj 4 tygodnie leżéć pod bydłem. Gdy codziennie do 3—4 fun. słomy na podściełkę dodamy około 1 stopę □ suchéj ziemi, to jak sądzę zysk na dobrym nawozie może wynosić corocznie 300—400 stóp kubicznych. Nadto ten sposób podściełki przedstawia tę dogodność, że otrzymujemy nawóz nie nadto gorący, bydło utrzymuje się zawsze w czystości i używa w oborach czystego zdrowego powietrza.

Piasek sypie się zwykle warstwą na $\frac{1}{2}$ stopy grubą, a z wierzchu posypuje się słomą, któréj ilość codziennie powiększają w ciągu 2—3 miesięcy. Wpływ jaki wywiera taki nawóz na grunt zimny jest zadziwiający; w Hollandyi najbardziéj wilgotne błotniste łąki, nawiezione w ten sposób, wydają najpiękniejszą roślinność. Na podściełkę takową najkorzystniéj używa się piasek wapienny lub marglisty.

Czas mniéj lub więcéj znaczny, przez który nawóz pozostaje w oborach również wpływa na jego dobroć. Przy dostatecznéj podściełce korzystniéj jest zostawiać nawóz w oborze, bo odchody lepiéj mieszają się ze słomą przez nogi zwierząt, i słoma lepiéj nasyca się uryną, przytém w nawozie ugniecionym mocniéj, gnicie powolniéj się odbywa a ztąd i strata jego mniejsza.

Jednak i bardzo długie nagromadzanie nawozu w oborach nie przedstawia także szczególnych korzyści, i w większéj liczbie przypadków użyteczniej jest oczyszczać je przynajmniéj co dwa tygodnie. Codzienne oczyszczenie obór z nawozu pożyteczne jest, bądźto przy zupełnym braku podściełki lub też dla szczególnéj czystości, zachowywanéj się w utrzymaniu bydła.

W braku słomy użyć można ziemi na podściełkę, lecz wtedy powinno być urządzone dla niéj oddzielne pomieszczenie. Podług wykonanych doświadczeń, ilość ziemi potrzebna na podściełkę dla krowy średniéj wielkości, wynosi do $1\frac{1}{2}$ stopy kubicznéj.

4) *Przygotowanie nawozu zewnątrz obór.*

Powiedzieliśmy wyżéj, że nawóz wynosi się z obór codziennie, albo 1—2 razy na tydzień, albo też i rzadziéj, dla tego koniecznie potrzeba mieć w bliskości obór oddzielne miejsca na skład jego, aż do czasu wywózki na rolę.

Lecz gdy od składania i utrzymania nawozu zależy nietylko ilość lecz i przymioty jego, to koniecznie trzeba uważać: 1) aby oddzielająca się z nawozu lub wypływająca z obór gnojówka, zbierała się w oddzielnych dołach, z którychby można w razie potrzeby polewać nią nawóz; 2) aby woda ciekąca z dziedzińców była o ile możności zatrzymywana i aby woda podziemna nie mogła przeciekać do nawozu i dołu na gnojówkę; 3) aby nawóz ochroniony był od suszącego działania słońca i powietrza; 4) przestrzeń zajmowana przez nawóz powinna być obszerna, aby nie było potrzeba układać go w warstwę grubszą nad 4—5 stóp; 5) aby wywózka nawozu była o ile można najwygodniejsza.

Wszystkie te warunki mogą być dopełnione mniéj lub więcéj dokładnie, stosownie do okoliczności miejscowych i korzyści gospodarstwa.

Zbiorniki uryny i gnojówki urządzają się albo w środku dziedzińców, albo w bliskości miejsca składania nawozu i łączą się z oborami za pomocą odpowiednich rynien. Boki ich i dno powinny być wyłożone kamieniem lub drzewem; w miejscach gdzie znajduje się podziemna woda nie należy dawać im znacznéj głębokości. Miejsca przeznaczone na składanie nawozu, powinny zawsze być cokolwiek pogłębione w ziemię, przez co przeszkadza się zbytecznemu jego parowaniu.

Kształt zbiorników nawozu jest zupełnie dowolny i może być kwadratowy, podługowaty z końcami odciętemi, owalny i t. d. Jeżeli miejscowość dozwala, zagłębiać je należy przynajmniéj na 3 stopy, wykładając 2 boki pionowo a 2 drugie pod pewnym kątem dla wygodniejszego wjazdu i wyjazdu wozem. Gdy miejscowość nie dozwala zagłębienia w ziemię, starać się potrzeba ochraniać je o ile można zewnątrz ścianami lub innemi sposobami. Wielkość ich zależy nietylko od ilości utrzymywanego bydła lecz i od paszy i czasu w przeciągu którego nagromadza się nawóz. Przy miernéj podściełce i 3 miesięczném nagromadzeniu nawozu, wielkość ich powinna być równa miejscu zajętemu przez bydło, nie licząc jasł i korytarzy karmowych. Przy składaniu nawozu, użyteczniéj jest zajmować naprzód jedną połowę a następnie dopiéro nakładać drugą, dla oddzielenia świeżego nawozu od dawnego. Gnojówka do polewania nawozu lub na inny użytek dobywa się za pomocą pompy.

(Dokończenie nastąpi.)

Objaśnienie.

W dalszym ciągu mego ogłoszenia, i na skutek licznych listownie czynionych mi zapytań; uwiadamiam panów obywateli, że:

1) Wykład Pszczolnictwa metody Ks. Dzierzona, tak teoryczny jako i praktyczny, rozpocznie się niezawodnie dnia 15 Maja r. b. w mieście Siennicy, Powiecie Stanisławowskim, i trwać będzie najdłużéj dni 30.

2) Na wykład można przysłać człowieka umiejącego czytać lub nie, byle był pojętny; ten ma być opatrzony w świadectwo wójta gminy; w fundusz na życie przez czas pobytu, tudzież w zapłatę za wykład rub. sr. 7 kop. 50, jeśli poprzednio przesłaną nie była, i w sitko na twarz, jeżeli tego potrzebuje.

Za przybyciem do Siennicy, każdy zgłosić się raczy do pana Zakrzewskiego, który tam już oczekiwać będzie.

Kopyciński, dziedzic Krzywicy,
przez Mińsk polski, pow. Stanisławowski

TAKSA CHLEBA I MIĘSA NA MIESIĄC KWIECIEŃ 1854 r.

Mięsa wołowego funt k. sr. $7\frac{1}{2}$, krowiego lub z bukatów kop. 7, polędwicy f. kop. 15. Wieprzowiny z skórą funt kop. $6\frac{1}{2}$. Schabu f. kop. $5\frac{1}{2}$, słoniny wędzonéj funt kop. 15, cielęciny funt k. $6\frac{1}{2}$. Bułka, i chleb pszenny: Bułka mątowa k. $1\frac{1}{2}$ zoł. 15, Strucla mątowa k. 3, zoł. 30, bułka z mąki pośledniejszéj k. 1 zoł. 21, strucla z takiéjże mąki k. 3 zoł. 63. Chleb stołowy bez względu na formę z takiéjże mąki k. 6 funt. 1 zoł. 30, placek solony k. $\frac{1}{2}$ zoł. 21. Chleb żytny pytlowy oraz chleb z mąki młyna parowego. Bochenek chleba za k. $2\frac{1}{2}$ ważyć ma zoł. 69, bochenek chleba za kop. 5 funt 1 zoł. 42. bochenek chleba za k. 10 funt 2 zoł. 84. Chleb razowy za kop. $2\frac{1}{2}$ funt— zoł. 91, bochenek chleba za kop. 5 funt 1 zoł. 86, bochenek chleba za k. 10, funt 3 zoł. 76.

Sprowadzono do miasta Warszawy zboża i artykułów żywności, w upłynionym tygodniu (prócz tego, co się znajduje w spichrzach.)

Wyszczególnienie	Weszło do miasta: rogatkami	koleją żelazną	razem	Po cenach za czetwiert: najwyższe		najniższe		średnie	
	czetwierti			ruble srebrem i kopiejki					
Żyta	409	102	511	11	55	10	9	10	82½
Pszenicy . . .	1830	798	2628	12	55	10	33	11	44
Jęczmienia . .	198	56	254	8	12	7	38	7	75
Owsa	657	899	1556	5	66	4	92	5	29
Grochu . . .	270	97	367	11	56	10	48	11	2
Gryki	284	—	284	7	88	7	38	7	63
Kaszy jęczmiennéj	150	141	291	11	80	10	34	11	7
Mąki razowéj .	—	1005	1005	—	—	—	—	—	—
» pszen. pytlow.	—	165	165	11	72	11	15	11	43½
Kartofli . . .	303	138	441	4	92	4	42	4	67
Siana pudów .	12225	—	12225	—	46	—	24	—	35
Słomy » . .	5265	—	5265	—	22	—	15	—	18½

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.
od 21 Marca (2 Kwietnia) do d. 27 Marca (8 Kwietnia) 1854 r.

	OD RS	KOP.	DO RS	K
Żyta czetwiert.	10	82½		
Pszenicy ditto	11	4		
Grochu polnego	11	2		
» cukrowego	12	55		
Fasoli	13	16		
Gryki	7	63		
Jęczmienia . . .	7	75		
Owsa	5	9		
Mąki pszen. prze.	15	1		
ordyn. czetw.	11	43½		
żytnéj pytlowéj	9	32		
żytnej razowéj	—	—		
gryczanéj czet.	12	13		
Kaszy jaglanéj	17	46		
» grycz. zw.	14	39½		
» drobnéj	24	24½		
» jęcz. perło.	24	92½		
» » oryyn.	11	7		

	OD RS	KOP	DO RS	K
Słomy pud . .	—	18½	—	—
Siana fura 1 k.	3	—	5	75
» » 2 k.	4	—	8	70
Słomy fura zw.	2	25	3	30
Drzewa sos. sąż	—	—	—	—
Wół dobry . .	41	85	62	10
» średni . .	32	40	40	5
» lichy . .	24	30	31	95
Cielę	3	2	—	—
Baran	—	—	—	—
Wieprz dobry	17	55	20	25
» średni	14	85	16	20
» lichy	10	—	13	50
Masła pud. .	8	50	—	—
Słoniny » . .	4	40	—	—
Kartofli czetw.	4	67	—	—
Okowity wia. (*)	3	95	—	—
Szumówki »	2	37	—	—

Sprowadzono w dniu wczorajszym na targ Pragski z Cesarstwa Rossyjskiego, przez tutejszych i zagranicznych kupców: wołów sztuk 308, z różnych miejsc Królestwa 233, ogółem wołów sztuk 541; wieprzy 890; cieląt 1512 baranów—; z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcyę mieszkańców wołów sztuk 438; wieprzy 761; cielęta wszystkie.

(*) *Okowita* podług probierza Stumiarowego, ma trzymać 78°— czyli 10-tą próbę Magiera, a cena tu podana jest z opłatą konsumcyjną.

Szumówka ma trzymać, podług próbierza Stumiarowego 43¾° czyli 6-tą próbę Magiera.

WIADOMOSCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Grójec 6 Kwietnia 1854 r. Na targu dzisiejszym następujące ceny płacone tu były: Pszenicy czetwiert r. sr. 10 kop. 97; żyto rub. sr. 10 kop. 8; jęczmień r. sr. 7 kop. 5; owies r. sr. 4 kop. 92; rzepak rub sr. — kop. —; groch r. sr. 10 kop. 82; proso r. sr. — kop. — gryka rub. — kop. —; kartofle rub. sr. 3 k. 83; buraki rub. sr. — kop. —; siana pud kop. sr. 30; słomy kopa rub. sr. 3 kop. —; okowity garniec rub. sr. 1 kop. 35, szumówki kop. 90. z konsumcyą.— Dowieziono w ciągu tygodnia czetwierti 215. Znajduje się w składach 308.

Gdańsk 5 Kwietnia (H Z.) Dzisiejszy targ zbożowy rozpoczął się żwawo, bo przybyły świeże dowozy Wisłą z Polski i z prowincyi; widać było dość mocną chęć do kupna; posiadacze ziarna domagali się cen wysokich, i kupcy musieli się zgodzić na podwyższenie ceny o 60 do 70 guldenów na łaszcie od targu przeszłotygodniowego a o 15 do 20 guldenów na łaszcie od Soboty. Jeszcze przed otwarciem giełdy blisko 150 łasztów pszenicy sprzedano, a cały dzisiejszy obrot wynosił 350 łasztów pszenicy, za którą płacono: 124 funtową polską 635 guldenów, 124—125-funtową, takaż lepszą 645 guldenów 127—128 funtową, jasną, krajową 660—670 guld. 127—128 funtową pstrą, suchą 685 guld. 128 - 129 celną polską po 715 guld (rub. sr. 6 korzec.) Za to ze spichlerza stary towar 125 funtową płacą 680 guld. 130—131 suchą pszenicę po 750 guld. Gdyby znajdowało się na targu więcéj celnego ziarna, obrot byłby daleko znaczniejszy

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ

Dnia K wietnia 1854 roku. PAPIERY	żądają	płacą.
Rossyjskie Inskrypcye w Certyf. Hamb. 4% . .	—	—
Rossyjsko-Angielska pożyczka 5%	89½	89
Polskie Obligacye Skarbu 4%	62	61
» Listy Zastawne nowe	76½	76
» Obigacye Udziałowe	—	—
» Obligacye 500 złotowe	—	68
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	—	—
» B 100 »	—	16

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 23 Marca (4 Kwietnia) 1854 r.		ŻĄDAJĄ r. sr.	kop.	DAJĄ r. sr.	kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	100	80	90	90
Gdańsk 100 talarów	2 M.	100	15	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	153	—	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	75	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	—	—	—	—
Petersburg ditto	1 M.	—	—	—	—
Paryż 300 franków	2 M.	81	—	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	75	60	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Pół-Imperyały Rossyjskie		5	35	5	30
Holenderskie dukaty nowe		—	—	3	7½
» » stare ważne . . .		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie Assygnaty		—	—	—	—
Austryackie bilety bankowe za 150 złr. . .		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rub. sr. . . .		69	—	67	93
oprócz kuponu 4%		—	—	—	—
Listy zastawne białe II okresu oprócz kup. (*)		—	—	—	—
» » III » za 15 r. sr.		13	70	13	63
Obligacye udziałowe . . . . . na 300 złp.		—	—	—	—
Obligacye cząstkowe . . . . . » 500 »		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. A. . . » 300 »		—	—	—	—
» » B. . . » 200 » 5%		—	—	—	—
Dowody Komissyi Centr. Likw. za 100 »		—	—	—	—

Wartość kuponu od Listów zastawnych kop. 17½

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.— Wolno drukować.— W Warszawie dnia 27 Marca (8 Kwietnia) 1854 r.— Cenzor F. M. Sobieszczański.